



Oltre ai consigli sulla preparazione di tante appetitose pietanze, ripartite in antipasti, primi piatti, secondi, contorni, dolci, pani e pizze, anche interessanti articoli e quiz di gastronomia

[La cucina di Rita](#)

[Indice di tutte le ricette](#)

[Indice di tutte le ricette](#)

ANTIPASTI

Bocconcini colorati e sfogliate alle olive

Bruschetta di mare con calamaretti e pomodorini

Centrotavola da mangiare

Charlotte salata

Cheesecake salata con bresaola e rucola

Chips di cavolo nero al forno

Code di gamberi al lardo su passata di cannellini

Cozze al gratin

Involtini di radicchio e chevre in pasta sfoglia

Salsa Guacamole

Supplì al telefono

Tomini in sfoglia di pasta fillo su letto di radicchio

Triangolini di pasta fillo con broccoli e ricotta

Ventaglietti di sfoglia



PRIMI

Amatriciana...dentro. Turbanti ripieni di matriciana

Bombette di semolino gratinate agli asparagi

Busiate al ragù di tonno

Cappellacci cacio e pepe con guancialetto croccante

Corona di riso con radicchio e polpettine

Fregola sarda con arselle

Lasagne di pane carasau

Lasagne di verza

Lasagne radicchio e taleggio

Lasagnette al ragù

Paccheri con asparagi, guancialetto e briciole di frisella

Pasta con alici e finocchietto

Pasta e fagioli con i frutti di mare

Pasta e patate

Pasta patate e provola

Risotto alla crema di asparagi con guancialetto croccante

Penne con crema di zucca, funghi porcini e pancetta

Risotto alla zucca, rosmarino e toma

Sformatini alla norma

Spaghetti alici e pecorino

Spaghetti alla pantescia

Spaghetti con polpettine al sugo

Spaghetti cozze e pecorino

Spaghettoni con tonno fresco e melanzane fritte

Timballo di anelletti alla siciliana

Timballo di anelletti alla siciliana



SECONDI

Agnello con carciofi e acciughe

Arrosticini nel pane con pancetta e tarassaco

Baccalà in umido con patate

Carrè di maiale con salsiccia e arancia

Cocottine di spinaci con uovo, mozzarella, pancetta e pane

Cottage Pie

Fagottini di lattuga e nasello in guazzetto

Filetto di maiale con cipolle caramellate e patate duchessa

Filetto (di maiale) nei filetti (di patate)

Girele di frittata alle zucchine

Hamburger di tonno

Insalata di pollo, olive, zucchine e peperoncini friggirelli

Involtini di radicchio

Lesso alla picchiapò

Pacchetti di pasta fillo, spinaci e salmone

Peperoni topepo ripieni di tonno

Polpette al sugo infornate

Polpette di bollito

Polpette di pesce in umido

Polpettine con panatura di frutta secca e semi

Rotelle di frittata

Rotelle di vitello con scarola prosciutto arrosto e pecorino

Torta di carne con mozzarella e prosciutto cotto

Uova in trippa

CONTORNI

Bietole da costa al gratin con parmigiano e gorgonzola

Carciofi alla giudia

Fagottini di brisèe con parmigiana di melanzane

Involtini di scarola

Peperoni imbottiti con capperi e olive

Pomodorini confit

Sformatini di zucchine

Teglia di patate fisarmonica al forno croccanti

Tortino di patate, radicchio e formaggio

Tortino di petonciani

Tatin di pomodorini farciti con briciole e pinoli

Zuppiera di pane con verdure

DOLCI

Barrette di riso soffiato e cioccolato

Biscotti al limone

Biscotti di Natale con zenzero e cannella

Brownies

Candele di frolla alla crema

Castagnole

Cheesecake ai mirtili

Cheesecake con pesche caramellate

Cheesecake scomposto ai lamponi

Cookies al doppio cioccolato

Crostata al cioccolato

Crostata con la mela intera

Crostata con marmellata di more

Crostata di ricotta e visciole

Crumble di mele

Frappe

Muffin al cioccolato

Panettone farcito ai marrons glacés

Panna cotta con dadolata di frutta

Panna cotta con streusel alla cannella

Plumcake marmorizzato ai pinoli

Rose del deserto

Rose di pasta sfoglia alle mele

Sbriciolata crema chantilly, nutella e granella di pistacchi

Scrigni di pasta sfoglia alle mele

Sigari di pasta fillo alla nutella

Torta caprese al cioccolato bianco

Torta del tre alla ricotta

Torta di riso

Torta rustica mele e ricotta

Torta Tenerina

Treccia di sfoglia alla nutella

Uovo di sfoglia con crema pasticcera e ovetti di cioccolato

Ventagli gelati all'amarena

PANI/PIZZE/TORTE RUSTICHE

Ciambellone salato svuota frigo

Focaccia barese

Intreccio rustico all'ortolana

Muffin salati con ricotta e zucchine

Pizza finta di ricotta

Quiche lorraine

Sole di sfoglia con bietoline e ricotta

Strudel aperto con bietoline, formaggio e olive taggiasche

Torta pasqualina....mini

Torte rustiche: pasta matta e pasta brisè

Tortino di sfoglia con radicchio formaggio e pere

Treccine morbide al latte

LIQUORI

Limoncello

La cucina di Rita - Articoli

- E' il cece l'antidoto naturale contro colesterolo

Il legume dal profilo a forma di testa d'ariete, da cui il nome scientifico *Cicer arietinum*, sembra sia in grado di prevenire l'innalzamento dei valori del colesterolo e dei trigliceridi nel sangue, grazie alla componente di acido linoleico. Utilizzato da sempre nella cucina tradizionale di tutta Italia, rappresenta un'ottima fonte proteica molto apprezzata.

- **Curiosità gastronomiche:** articoli su temi culinari pubblicati e "pronti in tavola" per essere gustati

Nella sezione dedicata alla Cucina di Rita si possono reperire interessanti approfondimenti che variano dalle acciughe al panuozzo cilentano, dalle frappe al fritto perfetto, dalle tecniche per cucinare le uova agli alimenti afrodisiaci, ma anche eventi gastronomici,

- **Superstizioni a tavola.** Di Rita Calvo

Pane rovesciato, caduta di sale o di olio, versamento di vino, posate incrociate, tutto in tavola può avere un significato particolare, anche malaugurante.....meglio conoscere ed evitare

- **Saggezza in tavola:** proverbi, aforismi e citazione sui cibi e sul mangiare /Dedicato a Teomondo Scrofalo)

Il mangiare è uno dei quattro scopi della vita; quali siano gli altri tre, nessuno lo ha mai saputo. Le cose più belle della vita, o sono immorali o sono illegali, oppure fanno ingrassare. Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene. Gola e vanità, due passioni che crescono con gli anni.

- **dolci natalizi nelle regioni italiane.** Non solo panettone e pandoro, le feste permettono di riscoprire le antiche ricette dolciarie delle tradizioni locali. Di Rita Calvo

Delizie per il palato, delizie per gli occhi. Il Pangiallo che si gusta ancora oggi nel Lazio risalirebbe addirittura alla Roma imperiale

- Il fritto perfetto

La frittura è sicuramente uno dei metodi di cottura preferiti, ma per essere invitante deve risultare asciutta, leggera, croccante e dorata al punto giusto. Il primo passo da fare, per un fritto perfetto è scegliere il grasso giusto.

- panorama delle tradizioni culinarie delle regioni italiane in occasione del Natale. Di Rita Calvo

Un percorso di squisitezze quanto mai vario ed attraente, con pietanze che si ricollegano molto spesso alla cucina povera che affonda le radici negli usi locali e nella tradizione contadina

- Tecniche di cucina: le uova. Caratteristiche, modi di cucinarle, curiosità. Di Rita Calvo

- "Il diavolo fa le pentole ma non i coperchi". Di Rita Calvo

- Alici e acciughe: che differenza c'è? A cura di Rita Calvo

- Pubblicata "ORA DI CENA" l'opera prima di Rita Calvo, dedicata interamente alla cultura della buona cucina italiana

- Pesce crudo al microscopio, il pericolo Anisakis. Di Rita Calvo

- 66 motivi appetitosi per visitare la rubrica gastronomica LA CUCINA DI RITA

- La storia del Menù di Rita Calvo

La nascita del menù, inteso come cartoncino posto a tavola a disposizione dei convitati, è relativamente recente. Il termine francese non vuol dir altro che minuta,

- Si cuoce in acqua calda o fredda? A cura di Rita Calvo

- Il senso del gusto e le papille gustative. A cura di Rita Calvo

- On line le risposte corrette alla "cucina a quiz". Domande enogastronomiche più o meno difficili a cura di Rita Calvo

- Cucinoterapia, perché cucinare fa bene al corpo e all'anima? Di Rita Calvo

- Alla scoperta del "panuozzo", apprezzato panino pizza in uso nel Cilento di Rita Calvo

- Quale è il vero significato dell'uovo di Pasqua? Di Rita Calvo

Nell'iconografia cristiana, l'uovo è il simbolo della Resurrezione, il suo guscio rappresenta la tomba dalla quale esce un essere vivente. Secondo il paganesimo, invece, l'uovo è simbolo di fertilità: dell'eterno ritorno della vita.

- Carnevale, tempo di frappe e castagnole di Rita Calvo

- Le ricette più apprezzate della rubrica “La cucina di Rita”

- Taste of Roma 2013, ancora un successo per il grande restaurant festival che ha visto protagonisti l’alta cucina e l’eno-gastronomia d’eccellenza di Rita Calvo

- Alla Falconella di Marino raduno di esperti di carte e cucina per festeggiare il primo giorno di primavera. Con le “biglie ai formaggi e spirali di ricotta” Rita Calvo vince il torneo “il Burraco del Cuoco” 2009

- Le chiacchiere o frappe sono dolci molto friabili che vengono fritti ed infine cosparsi di zucchero a velo tipici del periodo di Carnevale e vengono chiamati con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza.

- Il piacere del limoncello, liquore ambasciatore dei sapori campani nel mondo di Rita Calvo

La prima notizia storica sul limoncello riguarda l’isola di Capri, dove, proprio agli inizi del 1900, in una piccola pensione dell’Isola Azzurra, la signora Maria Antonia Farace curava un rigoglioso giardino di limoni e arance.

- Le ricette più apprezzate della rubrica “La cucina di Rita”

Top ten tutta da gustare. Alla data del 23 dicembre 2013, al primo posto, con 430 accessi, risultano i “sigari di pasta fillo con nutella” seguiti dagli originali “centrotavola da mangiare” con 344 visite;

- Il quesito di pasqua: quale la differenza tra agnello e abbacchio? Rita Calvo

Forse qualcuno si chiederà qual è la differenza tra agnello e abbacchio?

- La toque blanche di Rita Calvo

- Una ricetta per riscoprire Pellegrino Artusi , lo studioso che unificò la cucina italiana .
Rita Calvo

- Convegno 2009 a Perugia dell'Associazione Insegnanti di Cucina Italiana: nel castello di Monterone: rinnovo delle cariche, uno stage su temi predefiniti, una appetitosa lezione di cucina umbra ed un dibattito

- Al Club Machiavelli 'Serata Artusiana' articolata su un menu-degustazione con ricette fedeli all'opera gastronomica di Pellegrino Artusi scelte da Rita Calvo. Nel corso della serata presentazione del corso di cucina della docente di cucina italiana

- La cucina, una ricetta per l'integrazione di Rita Calvo

- L'eros in tavola ha il sapore della ruchetta e delle cipolle in frittata. il mito dei frutti di mare superato da avocado e peperoncino (da "L'osteria del tempo perso" di A. A. Bordi 1989)

- Mercoledì 16 marzo alle ore 18.30 presso la sede dell'associazione Cuciniamoci in via Fogliano 2 a Roma lezione di Rita Calvo su 'le crostate'

La scuola di cucina Cuciniamoci è diretta da Palma D'Onofrio, da tutti conosciuta per la

costante presenza alla trasmissione televisiva "la prova del cuoco"

- Da Melbook Store in via Nazionale presentata l'edizione 2008 de 'La gola in tasca'

- Sacher torte, crepes Suzette, filetto alla Wellington, bistecca alla Bismarck

- Pranzo di Natale